Le Farce

ALPINA CULTURA ALIMENTARE

CasadiPasta®

ALTA QUALITA' - SVARIATI UTILIZZI
NOTEVOLE RISPARMIO DI TEMPO

HIGH QUALITY - VARIOUS USES - TIME SAVING

Deliziose farce già cotte e surgelate in comodi sac a poche monouso del peso di 500g da utilizzare come prodotto finito oppure aggiungendo il composto a della ricotta fresca.

Delicious pre-cooked 500g fillings frozen in a handy disposable pastry bag. The mix can be used on its own or added to ricotta cheese.

Délicieuses farces précuites et surgelées dans des sacs à douille pratiques et jetables du poids de 500g. Le mélange peut être utilisé comme produit fini ou bien ajouté à la ricotta.

Köstliche Farce, bereits gekocht und tiefgefroren, im bequemen Einweg-Spritzbeutel mit einem Gewicht von 500g, als Fertigprodukt oder als Zugabe zu frischem Ricotta zu verwenden.

Impieghi: ideali per farcire crespelle, cannelloni, paste al forno, torte salate, vol au vent, tortini ripieni, frittate, bignè, sfogliatine, cestini brisè, ravioli o tortelloni, pomodori, zucchine, ecc.

Uses: *perfect as a filling for pancakes, cannelloni, backed pasta, quiche, vol-au-vents, savoury pastry dishes, ravioli, tortelloni, tomatoes, zucchinis, etc.*

Emplois: *idéals pour farcir crêpes, cannellonis, pâtes au four, quiches, vol-au-vent, tourtes, omelettes, beignets, pâtes feuilletées, petits paniers de pâte brisée, raviolis ou tortellonis, tomates, courgettes, etc.*

Verwendungszweck: *Ideal zum Füllen von Crèpes, Canneloni, gebackenen Nudeln, Quiche, Pasteten, Vol au vent, Omeletts, Windbeutel, Blätterteiggebäck, Ravioli, Tortelloni, Tomaten, Zucchini usw.*

Ottime anche per mantecare a fine cottura il riso.
Excellent stirred into rice dishes at end of cooking.
Elle sont excellentes aussi pour travailler le riz en fin de cuisson.
Auch ideal zum Verrühren mit gekochtem Reis.

Un'idea in più: amalgama alla farcia della panna liquida e otterrai una crema delicata, ideale per le tue scaloppine.

Another suggestion: *add some liquid cream to the mix to obtain a delicate sauce, ideal for your scallops.*

Une idée en plus: *amalgamez à la farce de la crème fleurette e vous obtiendrez une crème délicate, idéale pour vos escalopes.*

Serviervorschlag: *Verrührt mit flüssiger Sahne erhalten Sie eine zarte Creme zu Schnitzel.*

Prodotto artigianale surgelato senza conservanti aggiunti / *A frozen artisan product with no added preservatives / Produit artisanal surgelé sans conservateurs ajoutés / Gefrorenes handwerklich hausgemachtes Produkt ohne Konservierungsstoffe*

La gamma / *The selection*
La gamme / Das Sortiment

Funghi con Porcino / *Mushrooms and Boletes*
Champignons et Cèpes / Steinpilze

Ricotta e Spinaci / *Ricotta cheese and Spinach*
Formage Ricotta et Epinards / Ricotta und Spinat

Asparagi Verdi / *Green Asparagus*
Asperges Vertes/ Grüner Spargel

Zucchine e Gamberetti / *Zucchinis and Shrimps*
Courgettes et Crevettes / Zucchini und Garnelen

Verdure Miste / *Mixed Vegetables*
Mélange de Légumes / Mischgemüse

* **Radicchio e Speck** / *Red Chicory and Speck bacon*
Chicorée rouge et Speck / Radicchio und Schinkenspeck

* **Carciofi** / *Artichoke*
Artichauts / Artischocken

* **Melanzane e Provola** / *Eggplant and Provola cheese*
Aubergine et fromage Provola / Auberginen und Provola-Käse

* **Zucca e Noci** / *Pumpkin and Walnut*
Citrouille et Noix / Kürbis und Walnüssen

* **Brie e Tartufo** / *Brie cheese and Truffle*
fromage Brie et Truffe / Brie-Käse und Trüffel

** da autunno 2012*

Modalità di utilizzo: lascia scongelare completamente il composto. Con una forbice applica un taglio netto sulla punta del sac a poche formando un foro adeguato alla tua preparazione. Dopo lo scongelamento utilizza la farcia entro 3/4 giorni conservandola in frigorifero.

Method to use: *thaw out the mix completely. With a pair of scissors, cut the tip off the pastry bag according to need. Once thawed, keep the mix refrigerated and use it within 3/4 days.*

Mode d'emploi: *laissez reposer le mélange pour le décongeler complètement. Appliquez, avec une paire de ciseaux, une coupure sur la pointe de la poche à douille pour former un orifice approprié à votre besoin. Après décongélation, la farce doit être conservée dans le réfrigérateur et consommée dans les 3/4 jours suivants.*

Wie zu verwenden: *Die Mischung vollständig auftauen. Mit einer Schere die Spitze des Beutels abschneiden und diesen dann als Spritzbeutel benutzen. Nach dem Auftauen 3/4 Tage im Kühlschrank haltbar.*

Prodotto e confezionato da / Produced and packed by / Produit et emballé par / Hergestellt und verpackt von:

ITALIA 05/400 CE

SESSANTASEI s.r.l. 32035 S. Giustina (Belluno) Italy - Via XX settembre 34/A - Tel +39 0437858643 Fax +39 0437857175 - casadipasta@libero.it www.casadipasta.it